

## Antienos kepsniai



### Gaminimas

1. Anties odelę įpjauti kryželiu (lyg šachamtų lentą) ir dėti į keptuvę odele žemyn, užkaisti ir kepti apie 3-4min, kol odelė taps kiek traški;
2. Apversti ir kitą pusę pakepti panašų laiko tarpą;
3. Tuomet apkeptą krūtinėlę sudėti į kepimo indą, užberti prieskonių, įtrinti krūtinėlę iš abiejų pusių ir palikti maždaug 10min pasimarinuoti;
4. Per tą laiką įkaitinti orkaitę iki 170°C;
5. Dėti kepti pasimarinavusią antieną apie 10min.;
6. Ištraukus iš orkaitės, uždengti foliją ir prieš pjaustant palaukti apie 3min, kad mėsa pastovėtų.
7. Beprotiškai skanu su bruknių uogiene!

Už receptą dėkojame Some thing about food.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

600 g	Antienos filė su prieskoniais (kepti orkaitėje)
1 a.š.	aliejaus (rinkausi jau su žolelėmis dėl skonio, jei be jų - papildomai įdėti pasirinktų)
0,5 a.š.	raudonėlių ir džiovintų pomidorų
žiupsnelis	druska, pipirai
pagal poreikį	bruknių uogienė